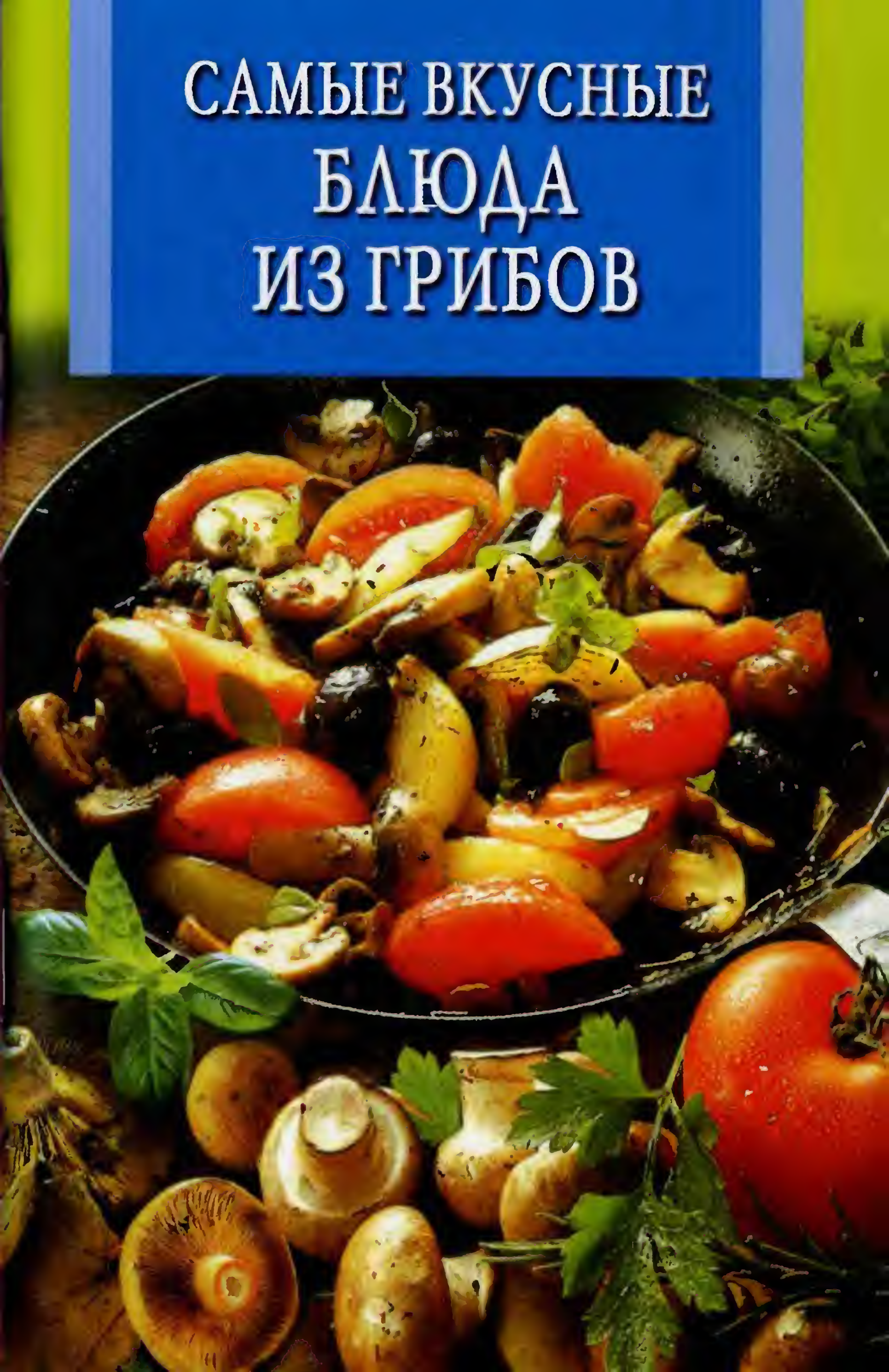

САМЫЕ ВКУСНЫЕ
БЛЮДА
ИЗ ГРИБОВ

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Ростов-на-Дону
ИД Владис
2007

ББК 36.91
С 17

Серия
«Искусство кулинарии»

С17 **Самые вкусные блюда из грибов.** – Ростов н/Д: Издательский дом «Владис», 2007. – 64 с.

ISBN 5-9567-0124-2

Блюда из грибов необычайно вкусны, питательны и просты в приготовлении. Пользуясь нашими рецептами, Вы всегда сможете приготовить блюда с грибами на любой вкус.

Приятного аппетита!

ISBN 5-9567-0124-2 ББК 36.91

САЛАТЫ ИЗ ГРИБОВ

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И ПОМИДОРОВ

300 г помидоров, 300 г вареных свежих грибов, 200 г картофеля, сваренного в мундире, 1 луковица, растительное масло.

Грибы нарезать лапшой, картофель — кубиками, помидоры — четвертинками. Все компоненты смешать, приправить солью, украсить кольцами лука.

ГРИБНАЯ ИКРА

450 г соленых грибов, 1 луковица, 3 ст. ложки растительного масла, зелень, перец, соль.

Соленые грибы пропустить через мясорубку вместе с обжаренным репчатым луком, добавить перец, соль, тщательно перемешать. Подготовленную икру положить горкой в салатник, посыпать мелко нарезанным укропом.

Старинный способ приготовления грибной икры предлагает нам иную технологию: грибы очень мелко изрубить сечкой в деревянном корытце или деревянной миске. Тогда ткань грибов не раздавливается, как в мясорубке, а будет зернистой, упругими крупинками, икринками.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ С ЛУКОМ

200 г соленых или маринованных грибов, 30 г зеленого или репчатого лука, 3 ст. ложки растительного масла.

Грибы нарезать соломкой, соединить с нашинкованным зеленым или репчатым луком, заправить

растительным маслом, перемешать, положить в салатник, украсить колечками репчатого лука.

САЛАТ ИЗ ГРИБОВ И МЯСА ЦЫПЛЕНКА

200 г грибов, 1/2 тушки цыпленка, 50 г сливочного масла, 1 очищенный помидор, 30 г зеленого горошка, 1 луковица, 250 г отварного риса, 1/2 л бульона, 1 чайная ложка лимонного сока, соль, перец, сельдерей.

Свежие грибы промыть, отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать соломкой и смочить лимонным соком. Лук и сельдерей нашинковать и поджарить на умеренном огне, соединить с подготовленными грибами, потушить несколько минут, посолить, поперчить, положить по вкусу рис и, помешивая, тушить пока рис не станет прозрачным. Затем влить стакан бульона, в котором отваривалось мясо цыпленка. Тушить 10 минут, добавить зеленый горошек и снова тушить до тех пор, пока смесь не впитает воду. Снять с огня, охладить, перемешать с нарезанными кусочками мяса цыпленка и свежих помидоров. Закрыть посуду крышкой и поставить на час в холодильник. На стол подавать в холодном виде.

САЛАТ МЯСНОЙ С ШАМПИНЬОНАМИ

250 г шампиньонов, 300 г телятины, 1 луковица, 1 столовая ложка лимонного сока, перец, соль.

Подготовленные шампиньоны нарезать пластинками, потушить, соединить с нарезанными варенным мясом, добавить мелко нашинкованный лук, горчицу, лимонный сок, посолить, поперчить.

САЛАТ ИЗ ВЕТЧИНЫ С ГРИБАМИ

200 г ветчины, 400 г маринованных, соленых или вареных грибов, 300 г картофеля, 150 г соленых огурцов, 100 г репчатого лука, 250 г сметаны, 3 ст. ложки лимонного сока, 3 ч. ложки горчицы, зелень, соль.

Картофель отварить «в мундире» и нарезать кубиками. Грибы, ветчину, огурцы и лук мелко нарезать. Все продукты перемешать и заправить смесью из сметаны, лимонного сока и горчицы. Посолить по вкусу. Украсить зеленью.

САЛАТ ИЗ ЯЗЫКА С ГРИБАМИ

300 г отварного языка, 150 г вареного филе курицы, 200 г маринованных грибов, 3/4 стакана майонеза, 1/2 стакана сметаны, 1 лимон, соль, перец.

Отварной язык, филе курицы, грибы нарезать полосками. Майонез смешать со сметаной, добавить натертый на крупной терке лимон, соль, перец. Залить этой смесью приготовленные продукты и осторожно переложить в приготовленную посуду.

САЛАТ КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ЛУКОМ И ГРИБАМИ

500 г вареного картофеля, 300 г соленых грибов, 2 головки репчатого лука, растительное масло.

Картофель нарезать ломтиками, грибы — лапшой, репчатый лук — кольцами, все перемешать, приправить по вкусу солью и растительным маслом.

САЛАТ ИЗ МАРИНОВАННЫХ ГРИБОВ С РИСОМ И МАСЛИНАМИ

200 г маринованных грибов, 1 стакан отварного риса, 1 банка маслин, 3–4 столовые ложки растительного масла, 1–2 столовые ложки лимонного сока, соль, черный молотый перец.

Маринованные грибы промыть холодной водой, мелко нарезать и слегка прогреть в растительном мас-

ле. Очистить от косточек и мелко нарезать маслины. Отварить рассыпчатый рис, охладить, смешать с грибами и маслинами, добавить рубленую зелень. Приготовить заправку для салата из растительного масла, соли, черного молотого перца и лимонного сока. Выложить салат на блюдо горкой, полить заправкой, поставить в холодильник на 30–40 минут.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ В ВИННОМ СОУСЕ

300 г грибов, 100 г репчатого лука, 70 г моркови, 100 г помидоров, 150 г сухого белого вина, 20 г лимонного сока, 30 г растительного масла, соль, черный молотый перец, зелень по вкусу.

Шампиньоны промыть, нарезать небольшими кусочками, выложить в эмалированную кастрюлю, залить вином, добавить соль, перец и тушить с закрытой крышкой на среднем огне 10–15 минут. Морковь натереть на крупной терке, помидоры нарезать дольками, репчатый лук нашинковать, зелень измельчить. Подготовленные продукты смешать, заправить растительным маслом и лимонным соком. Готовый салат посыпать зеленью. Украсить стружкой моркови.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ С ОВОЩАМИ

300 г свежих шампиньонов, 2 помидора, 1 яблоко, 5–6 листьев салата, 2 яйца, сваренных вкрутую, 1/2 стакана сметаны, 1–2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка яблочного сока, укроп, соль, черный молотый перец по вкусу.

Шампиньоны нарезать тонкими кусочками, потушить в сливочном масле до готовности, охладить. Яблоки, помидоры, яйца нарезать кружками. Все смешать, добавить соль, перец и выложить на блюдо, покрытое листьями салата, сверху полить сметаной и посыпать измельченным укропом.

САЛАТ ИЗ ШАМПИНЬОНОВ И ЯИЦ

500 г шампиньонов, 4 яйца, сваренных вкрутую, 30 г уксуса, 100 г растительного масла, соль, зелень по вкусу.

Грибы очистить, отварить в подсоленной воде со специями, нарезать небольшими кубиками, яйца измельчить. Подготовленные продукты смешать, добавить уксус, соль, заправить растительным маслом. Готовый салат рекомендуется украсить зеленью, смешанной с мелко нарубленными шампиньонами.

ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ

500 г свежих грибов, 1 стакан сметаны, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 ст. ложка муки, уксус, соль по вкусу.

Грибы промыть, нарезать соломкой, ошпарить кипятком с уксусом и обжарить в масле. Добавить пассированную муку, все тщательно перемешать и выложить в формочки-кокотницы. Взбить яйца с солью, смешать их со сметаной, полученной смесью залить грибы. Запекать в ростере в течение 10–12 минут при температуре 180°С.

САЛАТ ГРИБНОЙ С АПЕЛЬСИНАМИ И СЫРОМ

1 банка консервированных шампиньонов, 200 г твердого сыра, 2 сладких перца 2 яблока, 2 апельсина, соль.

***Для соуса:** 1 стакан кефира, 3 ч. ложки жидкого меда, 1 ч. ложка горчицы, 2 ст. ложки лимонного сока, 2 ч. ложки тертой цедры лимона.*

Сыр и очищенные от кожицы и сердцевинок яблоки нарезать мелкими кубиками. Консервированные шампиньоны отцедить, нарезать мелкой Соломко и потушить в масле. Очищенный перец нарезать кольцами и смешать с разрезанными поперек дольками апельсинов. Заправить салат приготовленным соусом, перемешать и выложить в салатник. Сверху посыпать тертым сыром и украсить дольками цитрусовых.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА С ГРИБАМИ

БУЛЬОН ГРИБНОЙ

На 100 г грибов — 5–6 стаканов воды.

Грибной бульон готовят преимущественно из сушеных грибов. Их перебирают, промывают, заливают холодной водой и оставляют на 2–3 часа для набухания. После этого в той же воде их варят при слабом кипении. Сваренные грибы вынимают и промывают в теплой воде, а бульон отстаивают и процеживают.

ЩИ ГРИБНЫЕ

1 л воды, 1 кочан капусты, 100 г грибов, 1 морковь, 3 картофелины, 1 корень петрушки, 1 небольшой пучок укропа, сок 1 лимона, 1 ст. ложка пшеничной муки, 2 ст. ложки масла (сливочного или растительного), соль.

Свежую капусту мелко нашинковать и потушить с маслом. Отварить грибы, морковь, картофель и корень петрушки в воде. При выкипании воду подливать. Когда грибы сварятся, добавить тушеную капусту и варить еще немного на медленном огне. В готовые щи влить лимонный сок, заправить поджаренной с маслом мукой. Посыпать зеленью укропа.

ЩИ ИЗ КВАШЕНОЙ КАПУСТЫ С ГРИБАМИ

8 сушеных грибов, 125 г квашеной капусты, 20 г моркови, 10 г петрушки, 20 г репчатого лука, 20 г томата-пюре, 5 г муки, 10 г маргарина, 10 г сметаны, 2 г зелени, специи.

Эти щи приготовить так же, как щи из квашеной капусты на грибном бульоне.

Мелко нарезанный лук поджарить с маслом до легкого колера. Коренья спассеровать отдельно с томатом-пюре. По окончании тушения капусты присоединить к ней пассированные лук и коренья, залить грибным горячим бульоном, положить соль, зелень, нашинкованные вареные грибы. В процессе варки добавить специи.

При подаче положить в тарелку сметану или подать ее отдельно в соуснике. К щам можно подать кулебяку с гречневой кашей и луком или кашу гречневую.

БОРЩ С ГРИБАМИ И ОВОЩАМИ

3 свеклы, 200 г свежих шампиньонов, 200 г белокочанной капусты, 1 морковь, 1 луковица, 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка томатной пасты, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, 4 ст. ложки сметаны, 2 л воды, соль, перец.

Шампиньоны мелко порубить, смешать с нарезанными соломкой свеклой, капустой, морковью, репчатым луком, добавить сливочное масло, томатную пасту, немного воды и тушить 5–10 минут. Тушеные овощи и грибы посолить, долить воды, довести до кипения. Подавать со сметаной и рубленой зеленью укропа.

СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С ГРИБАМИ

Сушеные грибы, 7–8 рассыпчатых картофелин, лук, морковь, зелень, подсолнечное масло.

Замочить грибы часа на два, сварить в той же воде, промыть под проточной водой, нарезать и обжарить в растительном масле вместе с нарезанными луком и

морковью. Картофель отварить в небольшом количестве воды на медленном огне до готовности, размять в пюре и, постепенно вливая отцеженный грибной бульон, довести до консистенции жидкой сметаны. Влить туда же обжаренные овощи, добавить соль, перец (по желанию) и нарезанную свежую зелень.

СУП ГРИБНОЙ ХОЛОДНЫЙ

$1^1/_2$ л воды, 100 г сушеных белых грибов, 200 г жареного мяса, 1 сваренное вкрутую яйцо, 100 г сметаны, 200 г свежих огурцов, зеленый лук, укроп, соль, сахар.

Сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде, затем сварить в той же воде, отвар слить, грибы нарезать соломкой. Отвар охладить. Мясные продукты, огурцы и яйцо нарезать кубиками. Лук растереть с солью до выделения сока. Все подготовленные продукты смешать, полить охлажденным грибным бульоном, добавить сметану, посолить по вкусу, добавить сахар. При подаче посыпать мелко нарезанным укропом.

СУП ИЗ ШАМПИНЬОНОВ

500 г шампиньонов, 2 луковицы, 2 яйца, сваренных вкрутую, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 стакан сливок, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка мелко нарубленной зелени петрушки, 1 морковь, $1^1/_2$ л воды, соль по вкусу.

Шампиньоны, лук и морковь пропустить через мясорубку и тушить на медленном огне 5–7 минут. Добавить муку, соль, влить воду. Снять с огня, долить сливки, посыпать зеленью и крупно нарезанными яйцами.

СУП С ГРИБАМИ

$1^1/_2$ л бульона или воды, 200 г грибов, 1 луковица, 1 морковь, 1 корень петрушки, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, соль, молотый перец, 4 ст. ложки сметаны, зелень.

В бульоне или воде варить мелко нарезанную морковь, корень петрушки, обжаренные в масле свежие или соленые грибы и лук. Через 10 минут добавить пассированную муку, перец, проварить, добавить соль по вкусу. При подаче в каждую тарелку с супом положить по ложке сметаны, посыпать мелко нарезанной зеленью.

ГРИБНОЙ СУП С ФАСОЛЬЮ

5 свежих грибов, 3 ст. ложки фасоли, 1 луковица, 1 морковь, 2 ст. ложки рубленой зелени укропа, соль, перец, 3 ст. ложки растительного масла.

Фасоль замочить на ночь, затем опустить в кипящую воду; варить 5–6 минут и настоять 40–60 минут. Морковь натереть на терке, лук и грибы мелко порубить. Воду с фасолью снова довести до кипения, опустить в нее грибы, морковь, лук, соль, варить 6–8 минут и настоять 20–30 минут. При подаче посыпать зеленью укропа, заправить растительным маслом и перцем.

СУП ГРИБНОЙ С ПИРОЖКАМИ

$1^1/_2$ л воды, 50 г сушеных белых грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки масла, 2 ст. ложки муки, зелень, сметана.

Для теста: 1 стакан муки, 1 яйцо, 2 ст. ложки воды, уксус, соль, 2 ст. ложки масла.

С вечера залить грибы молоком или водой, чтобы они набухли. Варить, добавив лук и специи. Когда

грибы станут мягкими, бульон слить и загустить мукой. Грибы и лук мелко нарезать, добавить сметану. Готовый бульон посыпать зеленью.

Муку просеять, добавить воду, уксус, соль, взбитое яйцо, масло и замесить тесто. Раскатанное тесто нарезать квадратами. В середину каждого квадрата положить грибную начинку, края зажать, формуя треугольники. Поместить на противень, смазать растопленным маслом и выпечь в духовке. Готовые пирожки подать к грибному бульону.

ГРИБНАЯ ЛАПША

5–6 сушеных белых грибов, 1 луковица, 30 г сливочного масла, остальные продукты, как для куриной лапши.

Хорошо промыть сушеные грибы, положить их в кастрюлю, залить водой и варить. Когда грибы размягчатся, вынуть их шумовкой, остудить, мелко нарезать и засыпать снова в процеженный бульон. Морковь и лук нашинковать и обжарить на сливочном масле, вместе с лапшой добавить в кастрюлю с кипящим грибным бульоном и варить до готовности.

ПОХЛЕБКА ГРИБНАЯ С МЯСОМ

400 г мяса с косточкой, 2–3 сушеных гриба или 400 г свежих, по 1 корню петрушки, моркови, 1 луковица, 1 пучок зелени, перец, соль.

Сушеные грибы промыть, замочить на 2–3 часа в холодной воде и в ней же отварить, мясо промыть, залить холодной водой и поставить варить. Перед закипанием снять пену (накипь), положить лук, морковь, петрушку, продолжая варить на слабом огне до готовности. Мясной и грибной отвары процедить и соединить, посолить, поперчить. Грибы порезать ломтика-

ми, а мясо кусочками, залить все бульоном и прокипятить. Подать в суповой чашке, положив грибы с мясом, сверху сметану и посыпав зеленью, отдельно предложить расстегаи с грибами и мясом.

РАССОЛЬНИК С ГРИБАМИ

30 г грибов сушеных белых или шампиньонов, петрушка или пастернак, сельдерей, 1 луковица, лук-порей, 3 картофелины, 2 огурца соленых, 50 г масла сливочного или растительного, шпинат или салат, 2 ст. ложки сметаны, специи, зелень.

Коренья и лук, нарезанные соломкой, спассеровать с маслом. Картофель нарезать брусочками. Сварить грибной бульон, грибы нарезать соломкой. В кипящий бульон положить картофель, довести бульон до кипения и добавить в него пассерованные овощи, нарезанные грибы, нашинкованный шпинат и продолжать варку 10–15 минут. Перед окончанием варки добавить соленые огурцы, очищенные от кожицы, с удаленными семенами, нарезанные дольками и предварительно сваренные в бульоне (у нежинских огурцов кожицу и семена не удаляют), заправить рассольник прокипяченным процеженным огуречным рассолом, солью и специями.

Подавать рассольник со сметаной, посыпав зеленью.

СОЛЯНКА ГРИБНАЯ

250 г грибов белых свежих или 50 г сушеных, остальные продукты, за исключением мясопродуктов и костей, те же, что и для солянки сборной мясной.

Предварительно очищенные и хорошо промытые грибы сварить, затем промыть и нашинковать. Сушеные грибы обработать так же, как для приготовления грибного бульона.

Кроме того, солянку можно приготовить и с солеными грибами на грибном бульоне.

В этом случае следует брать сушеных белых грибов 8 г и соленых грибов (белых, рыжиков, груздей и др.) 40–50 г. Соленые грибы тщательно вымыть и нашинковать.

Готовить, как солянку мясную сборную.

СВЕКОЛЬНИК ПОСТНЫЙ

4–5 сухих грибов, 3 средние свеклы (отварные), 2 средние картофелины (отварные), 2–3 соленых огурца, 100 г зеленого лука, пучок укропа, тертый хрен, сахар, соль, перец по вкусу, $1^1/_2$ л кваса.

Грибы хорошо промыть, уложить в кастрюлю и залить водой так, чтобы они были ею только прикрыты. Варить под крышкой на небольшом огне. Когда грибы станут мягкими, мелко их нарубить, развести отваром и перелить в миску, где будет готовиться свекольник. Искрошить туда свеклу, соленые огурцы, зеленый лук, укроп, потереть на терке картофель, заправить солью, перцем и тертым хреном, по желанию добавить сахар и залить холодным квасом.

ГОВЯДИНА, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

500 г говядины (мякоти), 500–600 г свежих грибов, 2 головки репчатого лука, 1 стакан сметаны, 2 ст. ложки жира, соль, перец черный горошком, зелень укропа.

Мясо нарезать кусочками, отбить, обжарить в жире на раскаленной сковороде вместе с нарезанным кольцами луком. Грибы обжарить в жире и присоединить к мясу, залить сметаной, посолить, добавить несколько горошин черного перца, перемешать, закрыть посуду крышкой и тушить в духовке до готовности.

РУЛЕТЫ ИЗ ГОВЯДИНЫ С ГРИБАМИ

$1-1^1/_2$ кг мяса говядины (мякоти), соль, перец черный молотый и горошком, жир для жаренья, 250 г майонеза или 250 г сметаны, или 250 г сметаны и майонеза поровну.

***Начинка грибная:** 2–3 головки репчатого лука, 500–600 г соленых грибов.*

***Начинка из лука с яйцом:** 2–3 головки репчатого лука, 3–4 сваренных вкрутую яйца.*

***Начинка из соленых огурцов:** 2 головки репчатого лука, 2–3 мелко нарубленных соленых огурца.*

Мясо нарезать поперек волокон и очень хорошо отбить, чтобы оно стало как тонкий блинчик, посолить, поперчить. В полученный блинчик завернуть начинку в виде изящных рулетиков, обвязать ниткой, обжарить до зарумянивания в разогретом жире, положить в глубокую сковороду или латку, залить майонезом или сметаной, закрыть крышкой и в духовке довести до готовности в течение примерно 1 часа.

Для приготовления начинок лук следует обжаривать до золотистого цвета, яйца отварить вкрутую и нарубить не слишком мелко, грибы нарезать лапшой и обжарить отдельно от лука, а затем соединить с ним; у огурцов срезать жесткую кожицу и нарезать их тонкой соломкой, а затем соединить с обжаренным до золотистого цвета луком.

Подавать блюдо с большим количеством зелени, овощных салатов, домашних разносолов, запивать благородными напитками.

ФИЛЕ МИНЬОН С ГРИБАМИ

1 кг белых грибов (можно шампиньонов), 6 кусков филейной вырезки толщиной 2–3 см, 6 ст. ложек сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана сметаны, 1/2 стакана сухого белого вина, соль, перец по вкусу.

Грибы мелко нарезать и обжарить в 3 ложках масла в течение 5 минут. Посыпать солью, перцем и мукой. Когда мука приобретет коричневый цвет, добавить сметану и перемешать. Вскипятить, убавить огонь и держать на слабом огне еще 5 минут. Мясо натереть солью и перцем, растопить масло на другой сковороде и обжаривать в нем на сильном огне куски мяса в течение 3 минут. Добавить сухое вино. Довести до кипения и держать еще 1–2 минуты. Подавать на блюде, в центре которого положить грибы, а вокруг уложить куски мяса.

РУЛЕТ ИЗ МЯСА И ГРИБОВ

500 г мясного фарша, 500 г соленых грибов, 2 яйца, 5 ст. ложек панировочных сухарей, 3 луковицы, 100 г копченого шпика, масло, соль.

В мясной фарш добавить яйца, мелко нарезанный лук, сухари и соль.

Копченый шпик мелко нарезать и обжарить. Когда вытечет жир, добавить мелко нарезанный лук, промытые и обсушенные мелко нарезанные грибы. Грибы жарить до полного испарения жидкости.

Фарш выложить на мокрую марлю, смазать яйцом, положить на него жареные грибы, закатать все рулетом. Поместить на смазанный жиром противень, посыпать сухарями и выпечь в духовке. Когда рулет подрумянится, добавить бульон, закрыть крышкой и тушить. Через 15 минут добавить в жидкость сметану или томатный соус, разведенную муку. Прогреть, если нужно, добавить еще соль. Подавать рулет разрезанным на ломти, отдельно подать соус в соуснице. К рулету можно подать отварной картофель, салат.

СВИНОЙ ШНИЦЕЛЬ С ГРИБАМИ

4 шницеля, 250 г тушеных грибов, 2 луковицы, 1/2 чайной ложки тмина, 4 помидора, 2 столовые ложки тертого сыра, 1 стакан томатного соуса, жир, соль перец.

Шницели натереть солью перцем, мелко нарубленным луком, тмином и обжарить с обеих сторон на не слишком горячей сковороде. Затем снять со сковороды, поставить в теплое место. На той же сковороде слегка обжарить помидоры, нарезанные дольками, предварительно посолив и поперчив их. На помидоры положить шницели, обложить тушеными грибами. Сверху полить томатным соусом. На гарнир подать рассыпчатый рис.

ГОВЯДИНА В ГОРШОЧКЕ С ГРИБАМИ

600 г мяса, 2 ст. ложки топленого масла, 2 ст. ложки томат-пасты, 1/2 стакана сметаны, 50 г грибов, 3 луковицы, 3 моркови, 600 г картофеля, соль перец, укроп, петрушка.

Мясо нарезать кусками приблизительно по 100 г и обжарить на сковороде в кипящем масле с двух сторон. Нарезать морковь и картофель кружками, а лук кольцами. Мелко нарезать отваренные грибы. Все обжарить, подрумянить на сковороде в кипящем масле. В глиняный горшок или кастрюлю положить мясо и овощи в следующей последовательности: половину картофеля на картофель — мясо, на мясо — грибы, морковь и лук, сверху — остальной картофель. Все палить соусом. Для его приготовления в кипящее масло положить муку, немного обжарить ее, разбавить грибным отваром, добавить томат, соль перец, сметану и поджарить немного. Говядину с грибами поставить в печь или духовку на 15–20 минут. Готовую говядину выложить на тарелки, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

ШНИЦЕЛИ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ С ГРИБАМИ

4 шницеля из телятины (по 200 г), 50 г шампиньонов, 50 г плавленого сыра с грибами, 1 луковица, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 6 ст. ложек сливочного масла, 5 ст. ложек, панировочных сухарей, соль, перец, 1/2 пучка зеленого лука.

В шницелях сделать надрезы в виде карманов, посолить, поперчить.

Шампиньоны нарезать. Луковицу измельчить, обжарить в масле, добавить грибы, быстро обжарить.

Сыр, 2 ст. ложки сливочного масла, мелко рубленные яйцо и зеленый лук, обжаренные грибы перемешать, посолить и поперчить.

Заполнить смесью кармашки шницелей, обвалять мясо в муке, взбитом яйце и сухарях. Обжаривать в масле 7 минут.

ЭСКАЛОПЫ С ШАМПИНЬОНАМИ

600 г телятины (задняя нога, кострец), шампиньоны 200 г, 1/2 стакана сухого белого вина, 250 г красного соуса, 2 луковицы, 60 г топленого масла, соль, перец.

Куски телятины, нарезанные из спинной части или крупных частей задней ноги (по одному на порцию), слегка отбить тяпкой, обровнять, срезав неровности с кромок, и перерубить сухожилия, посолить, посыпать перцем и жарить на масле в сотейнике. Жареные куски переложить в другую посуду, а в сотейник с оставшимся в нем мясным соком и жиром положить рубленый репчатый лук, поджарить его, затем добавить рубленые свежие шампиньоны и снова жарить до готовности последних. После этого влить сухое белое вино и красный соус, прокипятить, заправить по вкусу солью и перцем. Залить этим соусом жареные куски телятины и прокипятить.

Подать с картофелем, овощами, макаронными изделиями или рассыпчатой рисовой, гречневой кашей.

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ С ГРИБАМИ В ТЕСТЕ

800 г телячьего филе, 500 г готового слоеного теста, 500 г шампиньонов, 3 луковицы, 100 г оливкового масла, 100 г сырой грудинки, 100 г сметаны, 1 яйцо, по 1/2 пучка укропа и петрушки, соль, перец.

Мясо обжарить со всех сторон (2–3 минут), посолить, поперчить.

Лук и шампиньоны очистить, мелко нарезать. Ветчину нарезать тонкими ломтиками. Обжарить лук, затем шампиньоны и ветчину, посолить, поперчить, добавить сметану и мелко нарубленную зелень, довести до кипения, немного выпарить, остудить.

Тесто раскатать тонким слоем с небольшим количеством муки. Края теста смазать белком. На середи-

ну выложить 1/3 часть фарша, выложить филе, обмазать его оставшимся фаршем, завернуть тестом, хорошо защипить швы, выложить на смоченный водой противень, швы постараться подвернуть вниз. Желток взбить с 1 ч. ложкой воды, обмазать тесто. Запекать при 200° С 40 минут. Затем духовку открыть и оставить мясо на 3–5 минут. Разрезать на ломтики. Подать с овощами, салатом и зеленью.

ГОВЯЖЬЕ ФИЛЕ, ЗАПЕЧЕННОЕ С СЫРОМ И ЗЕЛЕНЬЮ

1 кг говяжьего филе, 200 г шампиньонов, 3 ст. ложки оливкового масла, 2 луковицы, 60 г сливочного масла, 2 дольки чеснока, 3 веточки розмарина, 100 г ветчины, по 1/2 пучка петрушки и кервеля, 200 г сметаны, 2 ч. ложки горчицы, 100 г острого мягкого сыра, 1/2 стакана белого сухого вина.

Мясо очистить от жира и жил. Сделать по длине глубокий надрез в виде кармана.

Чеснок пропустить через пресс, смешать с оливковым маслом и половиной мелко нарубленного розмарина, обмазать этой смесью мясо, положить в холодильник на 12 часов.

Лук и шампиньоны очистить, мелко нарубить, обжарить на сливочном масле (20 г).

Петрушку и кервель мелко изрубить, ветчину нарезать мелкими кубиками. Смешать лук с шампиньонами, ветчину и половину трав, приправить солью и перцем. Вложить начинку в разрез, сделанный в филе, закрепить разрез зубочистками. Сверху мясо подсолить и поперчить, быстро обжарить на нагретой сковороде без жира.

Смешать оставшиеся травы со сметаной, горчицей и мягким сыром. Филе переложить на противень с растопленным маслом и обмазать его сырной массой. Запекать в нагретой до 220 °С в духовке 20 минут, за-

тем снизить температуру, добавить еще сырной массы по всей поверхности и запекать еще 10–15 минут. Готовое мясо переложить на блюдо, прикрыть фольгой, поставить в теплое место.

Сок от жаркого процедить, добавить вино и остатки сырной массы, слегка упарить, добавить остатки сливочного масла, посолить, поперчить.

Мясо нарезать ломтиками, соус подать отдельно.

На гарнир подать цветную капусту, молодые бобы или картофель.

ТЕЛЯЧЬЕ ФИЛЕ В РИСОВОМ ТЕСТЕ
(Китайская кухня)

8 крупных кусочков телячьей вырезки (по 80 г, толщиной 1,5 см), 1 ст. ложка ядер кедровых орешков или миндаля, 125 г свежих шампиньонов, 50 г топленого масла, 1 пучок петрушки, 3 ст. ложки растительного масла, 100 г (16 шт.) пластин сушеного рисового теста (диаметром около 16 см), 2 дольки чеснока, соль, перец, 1 кочан салата, 8 небольших помидоров.

***Для соуса:** 100 г густой сметаны смешать с 3 ст. ложками уксуса, солью и перцем.*

Промытую и высушенную зелень, орешки измельчить в миксере, добавить соль, перец, растительное масло. Намазать этой смесью куски мяса, поставить на 1–2 часа в холодильник.

Шампиньоны нарезать ломтиками.

По две пластинки теста положить в воду на 30 секунд, подготовить 8 двойных пластин теста. На каждый кусочек теста положить два соленых и перченых ломтика шампиньонов, кусочек мяса и снова два ломтика шампиньонов, закрыть вторым кусочком теста, слегка придавить края.

Обжарить на топленом масле по 2–3 минуты с каждой стороны.

На блюдо выложить листья салата, половинки помидоров и мясо.

Соус подать отдельно.

БЕФСТРОГАНОВ ПО-ШВЕЙЦАРСКИ

400 г телятины (без жира и жил), 200 г шампиньонов, 1 луковица, 2 ч. ложки муки, 50 г сливочного масла, 150 мл сухого белого вина, 200 г сливок, по 2–3 веточки свежего тимьяна, базилика и петрушки, соль, перец.

Мясо нарезать тонкими ломтиками, посолить, поперчить, обсыпать мукой.

Луковицу мелко порубить. Грибы нарезать соломкой.

Мясо обжарить со всех сторон на разогретой сковороде, выложить на тарелку. Лук и грибы потушить 5–7 минут, добавить вино, покипятить 3–5 минут, добавить сливки, посолить, поперчить, добавить зелень, положить мясо и на медленном огне довести до кипения.

На гарнир приготовить жареный картофель или картофельные крокеты.

ГУЛЯШ ИЗ ТЕЛЯТИНЫ СО СЛИВКАМИ

600 г телятины (лопатки), 400 г шампиньонов, 300 г репчатого лука, 2 ст. ложки топленого масла, $1^1/_2$ ст. ложки умеренно острой горчицы, 1 ч. ложка слабожгучего красного перца, 1/2 л сухого белого вина, 1/2 л овощного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, $1^1/_2$ стакана сливок, 1 пучок зеленого лука.

Мясо нарезать кусочками, обжарить на топленом масле в сотейнике, добавить нарезанный кубиками репчатый лук, тушить 10–15 минут. Посолить, поперчить, добавить горчицу, все перемешать. Снять сотей-

ник с плиты, добавить красный перец, вино и бульон, тушить 30–40 минут.

Грибы нарезать соломкой, обжарить на растительном масле, посолить, поперчить, добавить к мясу, залить сливками и немного упарить.

Готовое блюдо посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

КОТЛЕТЫ ФАРШИРОВАННЫЕ

800 г телятины (задняя нога), 100 г шампиньонов, 100 г вареной ветчины или языка, 1 желток, по 2 ст. ложки муки и сливочного масла, 1 стакан молока, соль, перец, 80 г жира.

***Панировка:** 2 ст. ложки подсушенной крошки пшеничного хлеба или толченых сухарей, 2 яйца, 2 ст. ложки муки.*

Зачищенную от сухожилий верхнюю, внутреннюю или боковую часть задней ноги телятины нарезать поперек волокон широкими ломтями толщиной 6–7 мм и отбить их тяпкой до толщины 3–4 мм, посыпать солью и перцем. На середину каждого пласта положить фарш и завернуть его в мясо, придавая изделию сигарообразную форму. Сформованные изделия обсыпать мукой, смочить в сыром взбитом яйце и запанировать в крошках из пшеничного хлеба, после чего снова смочить в яйце и еще раз запанировать в хлебных крошках.

Для приготовления фарша пшеничную муку слегка спассировать со сливочным маслом, влить горячее молоко и тщательно размешать веселкой так, чтобы масса получилась однородной, без комков, после чего проварить ее на слабом огне в течение 8–10 минут. Затем прибавить мелко нарубленные и поджаренные с маслом свежие или консервированные шампиньоны и нарезанный мелкими кубиками (3–4 мм) соленый вареный язык или вареную ветчину. Кроме того,

в фарш можно добавить сырой яичный желток или сваренный вкрутую и протертый через сито.

По консистенции готовая масса фарша должна быть достаточно густой, чтобы тотчас после приготовления (в теплом виде) она легко поддавалась обработке, не прилипала к рукам и хорошо сохраняла бы придаваемую ей форму.

За 10 минут до подачи котлеты обжарить в жире, а затем довести до готовности в жарочном шкафу.

Подать на блюде с картофелем в любом виде, овощами. Отдельно подать горячий красный соус.

ЗРАЗЫ ПО-НЕЛЬСОНСКИ

600 г мяса (вырезки), 750 г картофеля, 100 г лука, 20 г муки, 40 г жира, 20–30 г сушеных грибов, 1/8 л сметаны, перец, соль.

Грибы обмыть, отварить. Грибной бульон выпаривать до тех пор, пока не останется 1/8 л. Мясо обмыть, очистить от пленок, отбить тяпкой и нарезать поперек волокон 8–12 кусков. Слегка отбить влажной тяпкой, разделать зразы толщиной около 1 см. Картофель промыть, очистить, сполоснуть, нарезать крупными кружками, разрезать их пополам, залить кипящей водой, посолить и варить до полуготовности; слить воду. На сильно разогретом жире обжарить на сильном огне зразы, непосредственно перед жареньем посолить и посыпать мукой. Внутри зразы должны быть розовыми. Зразы с румяной корочкой снять со сковороды, на оставшемся жире поджарить очищенный и нарезанный кружочками лук. Положить мясо в широкую кастрюлю, переложив картофелем, нарезанными соломкой грибами и луком, прибавить перец, слегка посолить и залить сметаной, смешанной с оставшейся мукой и грибным бульоном. Кастрюлю плотно накрыть крышкой и поставить на 10–15 минут в жаркий духовой шкаф. Подавать в той же кастрюле.

ЗРАЗЫ ТЕЛЯЧЬИ С ГРИБНЫМ ФАРШЕМ

500 г телятины без костей (лопатка, шейная часть), 50 г черствой булки, 1/2 стакана молока, 1 яйцо, 30 г муки, 30 г жира, 1/2 стакана сметаны, соль, перец.

***Для фарша:** 20 г сушеных грибов, 1 луковица, 50 г черствой булки, 20 г жира, 1/2 стакана молока, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени укропа и петрушки, соль, перец.*

Грибы промыть, сварить, отцедить (бульон не выливать). Булку вымочить в молоке (все 100 г), отжать. Мясо промыть, удалить кости, очистить от пленки, нарезать кусками. Булку и мясо пропустить 2 раза через мясорубку (половину булки оставить для фарша). К рубленому мясу прибавить яйцо, соль, перец по вкусу, тщательно сметать, чтобы получилась однородная масса. Увлажненными руками разделить мясо на 8 порций, формуя их шариками, которые затем следует слегка приплюснуть. Приготовить фарш: стереть жир, прибавить пропущенную через мясорубку булку, нашинковать грибы, очищенный, нарезанный кубиками, поджаренный до светло-золотистого оттенка лук, приправить по вкусу солью, перцем, тщательно вымешать. На середину подготовленных кусков мяса положить фарш, формовать валики длиной 6–7 см, диаметром 3 см, обвалять в муке. Обжарить со всех сторон на разогретом жире до образования румяной корочки. Вложить в кастрюлю соответствующей величины, влить грибной бульон. Тушить под крышкой около 20–30 минут. Отодвинуть кастрюлю на край плиты, зразы вынуть, положить на тарелку, всыпать в соус оставшуюся муку, посолить, проварить, соединить со сметаной. Затем зразы вновь положить в кастрюлю, сильно подогреть вместе с соусом. Выложить на блюдо, залить соусом, посыпать нарезанной зеленью петрушки. Подавать с картофелем, гречневой или перловой кашей, клецками, салатом из сырых овощей. Зразы можно приготовить и без сметаны.

ЖАРКОЕ ПО-КАРПАТСКИ

600 г свинины, 8–10 картофелин, 2 ст. ложки растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 яйцо, 40 г сушеных грибов (лучше белых), 2 луковицы, жир для жаренья, соль, перец.

***Для соуса:** по 1 стакану сметаны и грибного бульона, по 1 ст. ложке муки и сливочного масла.*

Мясо нарезать небольшими ломтиками, посолить, поперчить, обжарить (3–4 кусочка на порцию).

Грибы замочить, отварить. Сырой очищенный, вымытый и обсушенный картофель натереть на терке, дать стечь. Лук очистить, мелко нарезать, слегка обжарить, добавить грибы, нарезанные соломкой, обжарить 2–3 минуты.

В картофель добавить муку, соль, яйцо, сформировать небольшие лепешки, на середину выложить фарш, сформировать в виде шариков и обжарить до румяной корочки (3–4 шт. на порцию).

Приготовление соуса: муку обжарить с маслом, добавить бульон и сметану, приправить солью и перцем.

Мясо и картофельные зразы выложить в горшочки, залить соусом, если соус густой добавить 1–2 ч. ложки грибного бульона, тушить в духовке 20–30 минут. Подавать в горшочках.

ЖАРКОЕ С ГРИБАМИ И ЦВЕТНОЙ КАПУСТОЙ

500 г говядины, 1 вилок цветной капусты, 1 стакан рубленой зелени петрушки, укропа и зеленого лука, 1/2 головки чеснока, 1 стакан свежих отварных нарезанных грибы, 1 стакан консервированного

зеленого горошка, 1 стакан растительного масла, 1 стакан бульона «Кнорр», 2 ст. ложки крахмала, соль, перец по вкусу.

Мясо разрезать на 8 плоских кусков, отбить, поперчить и обжарить в сильно разогретом масле. Выложить в глубокую сковороду, а в оставшемся жире обжарить грибы, которые уложить вторым слоем, залить маслом. Цветную капусту разобрать на отдельные соцветия, положить следующим слоем, а на него — зеленый горошек. В бульоне размешать крахмал, толченый чеснок, соль и этой смесью залить жаркое. Запечь в духовом шкафу в течение 20 минут.

ЗАПЕКАНКА С ГРИБАМИ

300 г молотой или мелконарезанной свинины, 200 г свежих грибов (шампиньоны, вешенки, лисички), 2 луковицы, 2 помидора, 1 стакан бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки толченых сухарей, 100 г тертого сыра, соль, перец.

Лук нарезать кольцами, обжарить, добавить мелконарезанные грибы, слегка обжарить. Мясо слегка обжарить, посолить, поперчить. Помидоры ошпарить, снять кожицу, нарезать ломтиками.

Все перемешать, влить бульон, выложить в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, сверху посыпать оставшимися сухарями и тертым сыром. Запекать в духовке 15–20 минут при температуре 190–200 °С.

ЗРАЗЫ РУБЛЕНЫЕ С ГРИБАМИ

600 г мякоти свинины (можно по 300 г свинины и говядины), 1/2 стакана молока или воды, 2 ст. ложки панировочных сухарей, соль, перец, жир для жаренья.

***Для фарша:** 50 г сушеных грибов, 2 луковицы, 2 вареных яйца, кулинарный жир, соль, перец.*

Мякоть свинины обмыть, пропустить через мясорубку, добавить немного воды или молока, посолить, поперчить.

Грибы замочить, тщательно промыть, сварить. Лук очистить, нарезать мелкими кубиками, обжарить, добавить мелко рубленые грибы, слегка остудить, добавить мелко рубленые вареные яйца, приправить солью и перцем.

Из мясного фарша сформовать небольшие лепешки, на середину уложить фарш, края соединить, придать круглую или сигарообразную форму, запанировать и обжарить до образования румяной корочки.

Подать с картофельным пюре и кисло-сладким соусом.

ЗАПЕКАНКА ИЗ УТКИ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

1 утка, 1 морковь, 1 корень и зелень петрушки, 1 луковица, 3 стакана риса, 200 г сливочного масла, 3 ст. ложки сухарей, 4–5 горошин черного перца, зелень укропа, соль.

***Для соуса:** 300 г свежих грибов (боровики, шампиньоны), 50 г маргарина, 1 стакан сметаны, 1 ч. ложка муки, зелень петрушки, соль.*

Подготовленную утку нарезать, порциями, положить в кастрюлю вместе с овощами, перцем, залить водой так, чтобы она только покрыла мясо, посолить и варить на слабом огне до мягкости. Затем утку вынуть. Рис промыть в нескольких водах, залить водой и довести до кипения. Отцедить, залить бульоном, добавить 50 г масла и поставить на 10 минут в духовку. Не перемешивать. Мясо утки отделить от костей, нарезать кубиками, смешать с нашинкованной морковью, рисом, зеленью петрушки. Кастрюлю смазать

маслом, посыпать сухарями, посередине положить жестяную форму, чтобы запеканка имела углубление. Выложить в кастрюлю приготовленную смесь и запекать в горячей духовке 45 минут. Опрокинув кастрюлю, выложить готовую запеканку на круглое блюдо, украсить зеленью петрушки и укропа. Грибы из соуса положить в углубление, а соус подать отдельно. Для приготовления соуса грибы вымыть, нарезать соломкой и потушит с маргарином, время от времени подливая холодную воду. Когда грибы будут готовы, влить смешанную с мукой сметану, посолить и несколько минут кипятить, затем добавить зелень петрушки.

УТКА ФАРШИРОВАННАЯ БЕЗ КОСТЕЙ

1 утка ($1^1/_2$ кг), 300 г риса или гречневой крупы, 2 яйца, 100 г сливочного масла, 50 г репчатого лука, 30 г сухих грибов, утиные потроха (сердце, желудок, печень, шейка) зелень петрушки, соль перец, коренья.

Подготовленную утку надрезать острым ножом вдоль спины от шеи до конца туловища. Осторожно отделить кожу с мясом от костей. Вынуть отделенный скелет. Кожу с мясом и оставшимися частями посолить за час до жаренья. Вынутые кости, потроха и грибы сварить с кореньями и приправами в малом количестве воды. Рис или гречневую крупу промыть, залить отваром и сварить кашу. К потрохам вместе с грибами добавить поджаренный лук, соль. Перец, яйца, все перемешать с кашей. Этой массой начинить утку, зашить разрезанную кожу, сформировать, перевязав шнурком ноги и крылья. Готовую птицу поместить в утятницу, смазать маслом и поставить на $1^1/_2$–2 часа в горячую духовку. В процессе запекания утку переворачивать, поливать жиром и сбрызгивать водой. Перед подачей обрезать крылышки и ножки, разрезать утку на порцию. Подать с салатом.

ИНДЕЙКА ПАНИРОВАННАЯ ЖАРЕНАЯ С ГРИБНЫМ СОУСОМ

600 г индейки (мякоть грудки или ножки), соль, перец, 1 яйцо, 1 ст. ложка молока, 1/2 стакана молотых сухарей, 3 столовых ложки растопленного сливочного масла, 2 головки лука, 300 г свежих белых грибов, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка томатного пюре, 2 ст. ложки сметаны, сок, отжатый из 1/2 лимона.

Нарезать мясо на порционные куски, кости ножек можно удалить. Куски мяса опустить сначала в молочно-яичную смесь, а затем в молотые сухари, обжарить в разогретом масле до образования коричневой хрустящей корочки, вынуть и держать в тепле. В том же масле пожарить нарезанный кольцами лук и грибы, потушить в бульоне им заправить томатным пюре, сметаной или лимонным соком. Куски мяса положить в соус и тушить под крышкой на слабом огне на плите или в духовке 15–20 минут. Мясо подать на блюде, гарнировать вареными макаронами или картофелем и салатом из огурцов либо зеленым салатом. Соус с грибами подать в соуснике.

ЦЫПЛЕНОК С ГРИБАМИ

1 цыпленок, 100 г грибов, 1 ст. ложка муки, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка растительного масла, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль по вкусу.

Подготовленного цыпленка разрезать на куски, посолить, обжарить со всех сторон на смеси растительного и сливочного масел. На оставшемся сливочном масле поджарить нарезанный лук, налить немного воды, положить цыпленка и тушить до готовности. Приготовленного цыпленка вынуть, добавить муку, смешав ее со сметаной, и проварить несколько минут.

ПОЧКИ ПО-ВЬЕТНАМСКИ

500 г свиных почек, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 300 г маринованных грибов, 3 дольки чеснока, 2 стакана мясного бульона, 2 ст. ложки растительного масла, 4 ст. ложки маргарина, соль, перец, 1 ст. ложка мелкорубленного укропа.

Почки промыть, несколько раз меняя воду, опустить на 1/2–1 мин в кипяток, промыть, разрезать вдоль, удалить жир и желчные протоки, разрезать на дольки, обжарить на маргарине 1–2 минуты.

Лук очистить, мелко изрубить, чеснок пропустить через пресс. В глубокой сковороде обжарить лук и чеснок, добавить промытый и высушенный рис и жарить его до прозрачности, добавить 2 стакана бульона и варить рис около 15 минут.

Выложить к рису почки и маринованные грибы, прогреть 1–2 минуты, посолить, поперчить, посыпать укропом.

КАРАСИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ И ЯЙЦАМИ

600–800 г рыбы, 400 г свежих белых грибов, 2–3 яйца, 3 ст. ложки топленного масла, $1^1/_2$ ст. ложки муки, 2 пучка зелени петрушки и укропа, 3 ст. ложки сметаны, соль и перец по вкусу.

Подготовить рыбу и снять с нее филе с кожей, но без костей. Посолить, поперчить, обвалять в муке, обжарить на масле. Почистить, тщательно промыть и нарезать ломтиками свежие белые грибы. Обжарить на масле. Отварить яйца вкрутую. Почистить и изрубить. Мелко нашинковать зелень петрушки и укропа. Смешать грибы с яйцами и зеленью, посолить. Выложить на дно смазанного маслом сотейника слой грибов, поверх него положить рыбу и прикрыть вторым слоем грибов. Влить сметану, сбрызнуть маслом.

Запечь в духовом шкафу. На гарнир подать отварной или жареный картофель. Это вкусное блюдо готовят из достаточно крупных карасей.

МОЗГИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ И ПОМИДОРАМИ

1 шт. говяжьих мозгов или 2 шт. телячьих, 150 г грибов, 4 помидора без изъяна, 2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка толченых сухарей, 1 ст. ложка натертого сыра, соль.

Очистить мозги и отварить их. Нарезать тонкими ломтиками. Очистить несколько грибов, нарезать ломтиками, стушить в масле. Посолить. Смазать маслом огнеупорную глиняную кастрюлю, уложить в нее один ряд нарезанных ломтиками мозгов, один ряд нарезанных тонкими кружочками помидоров без кожуры, один ряд грибов и снова один ряд мозгов. Полить сверху растопленным маслом, посыпать сухарями и тертым сыром. Поставить в духовой шкаф. Держать в нем, пока не подрумянятся.

КАРП ФАРШИРОВАННЫЙ ЗАПЕЧЕННЫЙ

1 кг рыбы, 200 г грибов, $2^1/_2$ ст. ложки топленого масла, 2 яйца, 3 ст. ложки молотых сухарей, соль и молотый перец по вкусу.

Шампиньоны очистить, тщательно промыть, нарезать тонкими ломтиками, сложить в посуду, добавить масло, соль молотый перец и влить 2 столовые ложки воды. Закрыть посуду крышкой и протушить грибы на слабом огне. Подготовленную рыбу выпотрошить, тщательно промыть, натереть солью снаружи и внутри. Заправить тушеные грибы сливочным маслом, растертым с сырыми желтками, молотыми сухарями и белками, взбитыми в пену, посолить, тща-

тельно перемешать. Заполнить этим фаршем брюшко рыбы и зашить белыми нитками. Выложить на небольшой противень, залить растопленным маслом, поставить в духовой шкаф и запекать приблизительно 40–45 минут, периодически поливая соком, взятым со дна посуды. На гарнир подать жареный картофель и зеленый салат.

ОСЕТРИНА С ГРИБАМИ

1 кг осетрины, 1 стакан белых грибов, 1 стакан белого вина, 1 морковь, 1 петрушка, 4 шт. лука-порея, 4 соленых огурца, 1 ст. ложка томата.

Оттаявшую или свежую осетрину положить в крутой кипяток, дать 1 раз вскипеть, сразу вынуть и положить в холодную воду. Очистить от чешуи, шипов и хрящей. Сварить мелко нарезанные коренья, процедить, прибавить нарезанные огурцы, томат, нарезанные соломкой грибы, белое вино, 1/2 стакана огуречного рассола. Смешать все вместе, вскипятить, залить этой смесью ошпаренную рыбу и доварить до готовности. Остудить, нарезать рыбу вкось широкими ломтями, разложить на блюдо, залить соусом с кореньями.

ОСЕТР ЗАПЕЧЕННЫЙ В СМЕТАНЕ

400 г белой рыбы, 4 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки муки, 2 луковицы, 2 помидора, 2 яйца, 100 г шампиньонов, 200 г картофеля , 100 г твердого сыра, зелень.

Взять осетра или другую белую рыбу без костей. Промыть и нарезать на куску, обвалять в муке и слегка обжарить с обеих сторон в масле, спассировать полную столовую ложку муки в 2 ст. ложках масла и, непрерывно помешивая, развести сметаной. Переложить в жаростойкую посуду половину соуса и уложить на него куски рыбы и нарезанные кружками и обжаренные в небольшом количестве масла головки лука средних размеров помидоры, также нарезанные кружками и обжаренные в масле, резанные дольками по длине круглые яйца, шампиньоны, припущенные в большом количестве масла. Вокруг разложить мелкий картофель, отваренный и очищенный, но не порезанный. Залить остальной половиной соуса, посыпать тертым сыром и положить 2 ст. ложки сливочного масла, нарезанного кусочками. Запечь в духовом шкафу 15 минут. Вынуть посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки.

РУЛЕТ ИЗ РЫБЫ С ГРИБАМИ

500 г котлетной массы, 150 г шампиньонов или белых грибов, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо, 1 ст. ложка молотых сухарей, $1^1/_2$ ст. ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Приготовить фарш. Очистить, тщательно промыть и изрубить шампиньоны или свежие белые грибы, репчатый лук или зелень петрушки. Обжарить на масле. Посолить и охладить. На увлажненную салфетку или кусок чистой ткани выложить ровный слой фарша толщиной примерно $1^1/_2$ см. На середину положить начинку. Приподняв салфетку, соединить края фарша и обровнять. На смазанный жиром противень скатить с салфетки рулет швом вниз и обровнять. Смазать сырым яйцом, посыпать сухарями, сбрызнуть маслом. Запечь в духовом шкафу. Подать отдельно в соуснике сметану. На гарнир — отварной картофель.

СУДАК ОТВАРНОЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

1 кг рыбы. Для отвара: по 1 корню петрушки и сельдерея, 1 лавровый лист, 3 горошин черного перца, 1 луковица; для соуса: 8–10 белых грибов или 200 г шампиньонов, 1 ст. ложка сливочного масла, 100 г сметаны.

Подготовленную рыбу нарезать, посолить и выдержать в холоде 1 час. Приготовить пряный отвар. Залить кипящим отваром рыбу и варить до готовности приблизительно 20 минут. Подготовить и нарезать тонкими ломтиками свежие грибы. Потушить их со сметаной и маслом, добавить не них немного рыбного бульона, чтобы не было слишком густо. Залить рыбу, выложенную на блюдо, этим соусом. Посыпать нашинкованной зеленью петрушки. На гарнир подать отварной картофель. Грибы нужно потушить до варки рыбы для того, чтобы готовое блюдо было горячим.

РЫБНЫЕ КОТЛЕТЫ С ГРИБАМИ

$8^1/_2$ кг рыбной котлетной массы, 1/2 стакана тертых сухарей, 3 яйца (одно — для льезона), 2–3 головки репчатого лука, 5–6 сушеных белых грибов или 8–10 шампиньонов, 1–2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, 1–2 ст. ложки сливочного масла, соль и специи по вкусу, 1 пучок зелени, 1/2 лимона.

Котлетную массу разделать на лепешки, выложить каждую из них на смоченную водой салфетку, в центр каждой лепешки уложить фарш, салфетку свернуть так, чтобы края лепешки сомкнулись, а затем придать изделию форму полумесяца. Изделие смочить в яйцах, панировать в сухарях, обжарить во фритюре и 5–10 минут выдержать в духовке.

Для фарша белые грибы замочить, затем отварить, нарезать и обжарить вместе с луком. Если использовать шампиньоны, то их перебрать, очистить, отварить и также обжарить вместе с луком.

ОМЛЕТ С ГРИБАМИ И ЗЕЛЕНЫМ ГОРОШКОМ

8 яиц, 300–350 г маринованных грибов, 3 ст. ложки зеленого консервированного горошка, 2 ст. ложки растительного масла, 1 луковица, 1 ст. ложка пшеничной муки, 1 стакан молока, 1 ч. ложка сахара, соль по вкусу.

Грибы и репчатый лук измельчить и обжарить на растительном масле в течение 10–15 минут. Добавить зеленый горошек и прогреть с грибами и луком в течение 3–5 минут. Яйца растереть с солью и сахаром, всыпать муку и тщательно размешать. В эту смесь при постоянном помешивании осторожно влить молоко. На смазанную маслом, хорошо разогретую широкую сковороду вылить тонким слоем яично-молочную смесь и обжарить ее с обеих сторон на сильном огне. Сковороду при этом нужно периодически встряхивать, чтобы масса прогрелась равномерно.

На обжаренный омлет выложить грибную начинку. Завернуть омлет рулетом, слегка приплюснуть ножом и чуть прогреть. Перед подачей омлет полить сметаной и украсить зеленью.

ЯЙЦА, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

10 яиц, 50 г белый сушеных грибов–2 луковицы, 40 г масла сливочного, 40 г майонеза, 50 г соуса «Южный», 50 г сметаны.

Яйца, сваренные вкрутую, очистить, снять ножом тупой конец яйца, вынуть желток. Лук нарезать, поджарить до золотистого цвета. Белые сушеные грибы

сварить мелко порубить, поджарить, соединить с луком и рублеными желтками. Затем нафаршировать яйца, уложить на блюдо и залить соусом, приготовленным из майонеза, соуса «Южный» и сметаны, украсить мелко нарубленной зеленью и подать к столу.

ГРИБЫ, ТУШЕННЫЕ С КАРТОФЕЛЕМ

400 г грибов, 4–5 картофелин, 1/2 стакана сметаны, 1 ст. ложка томата-пюре, 2 ст. ложки сливочного масла, 1 луковица, соль, перец, лавровый лист по вкусу, зелень укропа.

Грибы очистить, промыть и на 5–6 минут опустить в кипяток. Затем откинуть на дуршлаг и дать стечь роде. Нарезать грибы ломтиками, положить в глубокую сковороду, залить сметаной. В эту же сковороду добавить томат-пюре, соль, перец, лавровый лист. Поставить сковороду на средний огонь и немного (7–10 минут) потушить.

Картофель очистить, промыть, нарезать ломтиками, обжарить, смешать с шинкованным обжаренным луком и соединить с грибами. Сковороду накрыть крышкой и тушить до полной готовности всех продуктов. При подаче посыпать зеленью.

КОТЛЕТЫ ИЗ СВЕЖИХ ГРИБОВ

1 мисочка отваренных свежих грибов, 1 ст. ложка муки, 1–2 яйца, 50 г шпика, соль, 1 стакан сухарей, 1 ст. ложка сливочного или растительного масла для жаренья, 1 луковица.

Очищенные и отваренные в подсоленной воде грибы порубить, положить в глубокую сковороду, посыпать мукой и вместе с луком поджарить на растительном или сливочном масле. Затем влить в них грибной отвар и тушить, пока грибы не станут мягкими. Снять

с огня сковороду, охладить массу, добавить мелко нарезанный шпик, яйца, сухари и разделать котлеты. Обвалять их в сухарях и жарить на растительном или сливочном масле.

Подать с луковым или сметанным соусом и картофельным пюре.

ЖАРЕНЫЕ ГРИБЫ

450 г свежих грибов, 1 луковица, 100 г шпика, соль по вкусу.

Грибы очистить, ошпарить кипятком, промыть и нарезать на кусочки, лук мелко нашинковать. На разогретую сковороду положить измельченный шпик и прогреть его так, чтобы вытопилось сало. В сковороду выложить грибы, лук, посолить и жарить до готовности, периодически помешивая. Эти грибы хорошо подать с отварным картофелем либо зажарить картофель вместе с грибами.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В СМЕТАНЕ

100 г сухих грибов (или 300 г свежих), 1 ст. ложка масла, 0,5 стакана сметанного соуса, 1 ст. ложка тертого сыра, укроп.

Соус сметанный: 100 г сметаны, 2 ст. ложки муки, столько же масла.

Перебранные и промытые сухие грибы замочить на час в воде. (Можно взять свежие шампиньоны.) Варить грибы на среднем огне $1-1^1/_2$ часа до полного размягчения, нарезать дольками, поджарить на сковороде с маслом, добавить поджаренный репчатый лук, залить сметанным соусом, довести до кипения, посыпать тертым сыром, сбрызнуть растопленным маслом и запечь прямо в сковороде в жарочном шкафу. Подавая, посыпать мелко нарезанным укропом.

Для того чтобы приготовить сметанный соус, в сметану, нагретую до кипения, добавить муку, слегка поджарив ее на сливочном масле (не подрумянивая), размешать, посолить и поперчить по вкусу.

ГРИБНАЯ СОЛЯНКА

500 г грибов, идущих для жарки, 1 кг свежей капусты, 1 соленый огурец, 1 луковица, 2 ст. ложки томата-пюре, 2 ч. ложки сахара, 4 ст. ложки топленого масла, соль по вкусу, лавровый лист, 3 ст. ложки 3%-ного уксуса, 3 ст. ложки панировочных сухарей.

Капусту изрубить, сложить в кастрюлю с топленым маслом, добавить немного молока и тушить примерно 1 час. Когда капуста станет мягкой, добавить в кастрюлю томат-пюре, сахар, соль, лавровый лист и уксус. Грибы отварить, нарезать ломтиками и обжарить на масле. Добавить в грибы обжаренный лук, нарезанный кубиками огурец, соль и тушить все продукты под крышкой в течение 20 минут. Уложить в глубокую сковороду слоями капусту и грибы. При этом нижний и верхний слои должны состоять из капусты. Сверху капусту сбрызнуть маслом, обсыпать панировочными сухарями и запекать солянку в духовке в течение 1/2 часа.

МАКАРОНЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ С ГРИБАМИ

250 г вареных макарон, 500 г свежих грибов, 50 г сливочного масла, 1 луковица, 3 яйца, 1 стакан молока, соль по вкусу.

Грибы очистить, промыть, отварить, нарезать дольками и обжарить на сковороде с жиром и нашинкованным луком до готовности. Вареные макароны разделить на две части. Одну часть уложить слоем в глубокую, смазанную маслом сковороду, на нее положить

грибы с луком, сверху ровным слоем выложить оставшиеся макароны. Взбить яйца до пены, смешать их с молоком, посолить и залить этой смесью макароны с грибами. Поставить сковороду в разогретую духовку и запекать 10–15 минут.

ГРИБЫ, ЗАПЕЧЕННЫЕ В ЯЙЦАХ

300 г маринованных грибов, 5 яиц, 1/2 стакана зеленого консервированного горошка, 1/2 стакана растительного масла, 1 луковица, 1/2 стакана молока, перец, соль по вкусу.

Грибы вынуть из маринада, нашинковать соломкой, обжарить вместе с нашинкованным луком на разогретой сковороде в течение 5–7 минут, посолить, добавить горошек. Яйца взбить до образования пены, при непрерывном помешивании постепенно влить в них молоко. Полученной смесью залить грибы и поставить их в разогретую духовку на 10–15 минут.

ГРИБНАЯ БАБКА

1 кг грибов, 2 луковицы, 50 г сливочного масла, 1 стакан панировочных сухарей, 8 яиц, 1 стакан сметаны, соль, перец по вкусу.

Лук и грибы потушить, как описано в предыдущем рецепте. Яичные желтки растереть с солью, смешать со сметаной и вылить в посуду, где тушатся грибы с луком, затем осторожно все перемешать со взбитыми яичными белками, смешанными с сухарями, солью и перцем.

Подготовленную массу выложить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму, выровнять поверхность, смазать ее сметаной и запечь в духовке.

Испеченную бабку вынуть из формы, поставить на блюдо, вокруг положить нарезанные сырые овощи и зелень.

ГРИБЫ, ЖАРЕННЫЕ ВО ФРИТЮРЕ

600 г подберезовиков и молодых боровиков, 150 г молока, 1 стакан растительного масла, 2 яйца, 1 стакан муки, соль по вкусу.

Шляпки грибов отделить от ножек и отварить в небольшом количестве воды в течение 5 минут. Откинуть на дуршлаг, обсушить салфеткой, замесить тесто из муки, молока, яиц и соли. Обмакнуть в тесто ножки и шляпки грибов и обжарить их в кипящем масле.

КОТЛЕТЫ ГРИБНЫЕ С КАРТОФЕЛЬНЫМ СОУСОМ

Для котлет: 50 г сушеных грибов, 2–3 ломтика белой булки, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка сливочного масла для жаренья лука, 2 яйца, соль и черный молотый перец.

Для панировки: 1–2 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки панировочных сухарей, 1 яйцо.

Для жарения: сливочное или растительное масло.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 головка репчатого лука, 1/2 л бульона, 4 горошины душистого перца, четвертинка лаврового листа, 2–3 картофелины, сок 1/2 лимона.

Грибы отварить, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой, пропустить через мясорубку вместе с замоченной в молоке и хорошо отжатой булкой, добавить мелко нарезанный и обжаренный в масле репчатый лук, яйца, соль и перец по вкусу, все хорошо перемешать и сформовать котлетки. Запанировать в муке, обвалять в яйце и сухарях, обжарить в сливочном или растительном масле.

Картофельный соус: муку подсолить и обжарить в масле, не доводя до изменения цвета, и разбавить бульоном. Положить душистый перец и лавровый лист, доварить на слабом огне 10 минут (соус должен быть

жидким), протереть через сито. В горячий жидкий соус добавить 250 г картофеля, нарезанного кубиками. Когда картофель сварится, соус приправить соком половины лимона и посолить по вкусу; по желанию, можно добавить чуть-чуть сахара.

На блюдо положить листья зеленого салата или веточки зелени петрушки, сельдерея, на них — грибные котлеты, полить их картофельным соусом, посыпать мелко нарезанным укропом.

ФАРШИРОВАННЫЕ ШАМПИНЬОНЫ

500 г крупных шампиньонов, 1 луковица, 100 г тертого сыра, 1 яйцо, сваренное вкрутую, 2 ст. ложки растительного масла, соль, красный молотый перец по вкусу.

Шляпки шампиньонов отделить от ножек. Лук и ножки грибов мелко нарезать и обжарить в масле. Добавить сыр, мелко нарезанное яйцо, соль и перец. Полученной смесью нафаршировать шляпки грибов. Вылить на противень оставшееся после жаренья грибов масло и разложить нафаршированные шляпки. Запекать в горячей духовке 10 минут.

РАГУ ИЗ ГРИБОВ

600 г отварных грибов, 2 луковицы, 2 ст. ложки кетчупа, 250 г брынзы, 2 моркови, 2 ст. ложки сливочного масла, 2 ст. ложки мелко нарубленной зелени петрушки, 3 ст. ложки панировочных сухарей, 200 г майонеза, соль по вкусу.

Грибы и лук мелко нарезать. Морковь и брынзу натереть на крупной терке. Грибы слегка обжарить вместе с луком и морковью и выложить в смазанную маслом форму. Полить кетчупом, посыпать сухарями, зеленью и брынзой. Залить майонезом и поставить в разогретый духовой шкаф до запекания на 10–15 минут.

Особенно вкусным и красивым это блюдо получается при приготовлении в порционных горшочках.

КАБАЧКИ С ГРИБАМИ

1 кг кабачков, 300 г грибов, 2 луковицы, 2 помидора, 4 ст. ложки растительного масла, 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки сметаны, соль.

Кабачки очистить, нарезать кружками толщиной примерно 1/2 см, панировать в муке и на разогретом жире жарить с обеих сторон до золотистого цвета.

Промытые грибы мелко нарезать, а грибы, которые нельзя употребить без предварительной тепловой обработки, сначала проварить, затем измельчить. В сковороде с разогретым жиром спассировать лук, поджарить грибы, долить немного бульона, добавить сметану, нарезанные помидоры без кожицы, соль, проварить смесь. Залить ею кабачки, прогреть все вместе и подавать с отварным картофелем.

ПЕРЕЦ СЛАДКИЙ, ЗАПЕЧЕННЫЙ С РИСОМ, ГРИБАМИ, СЫРОМ И СМЕТАНОЙ

8 стручков сладкого перца, 2 стакана риса, 3 ст. ложки сливочного масла (маргарина), 250 г шампиньонов (подберезовиков), 8 помидоров средней величины, 150 г тертого сыра, 2 луковицы, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан сметаны, 2 стакана овощного отвара, соль, молотый черный перец.

Перец вымыть, удалить семена, нарезать кружочками. Лук мелко порезать, поджарить в 2 ложках сливочного масла до янтарного цвета, добавить вымытые и нарезанные колечками ножки грибов, слегка поджарить, всыпать сухой рис, перемешать и еще немно-

го пожарить. Переложить в кастрюлю, залить горячим отваром, немного поварить, посолить, после чего кастрюлю выдержать в тепле несколько часов. Помидоры вымыть, нарезать ломтиками. Подготовленные шляпки грибов потушить на остальном масле. Огнеупорную посуду смазать маслом, положить слоями рис, перец и помидоры, посыпать солью, черным перцем и тертым сыром, повторить слои в той же последовательности. Полить сметаной, положить шляпки грибов, а на них несколько кусочков масла. Запекать в горячей духовке 20 минут. Подать, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки, с салатом из разных овощей.

КАРТОФЕЛЬ, ТУШЕННЫЙ СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

750 г картофеля, 500 г свежих или 200 г сушеных грибов, 2 луковицы, 1/2 стакана сметаны, 3 ст. ложки сливочного масла, 1 пучок зелени, 2 лавровых листа, 2 ветки петрушки, соль, перец.

Очищенные и промытые свежие грибы ошпарить кипятком, нарезать и обжарить на сковороде с шинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с поджаренными грибами в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, добавить соль, лавровый лист, перец, петрушку и накрыть кастрюлю крышкой. Тушить 30 мин. В картофель можно положить сметану. При подаче на стол удалить петрушку, лавровый лист; картофель посыпать рубленой зеленью.

Картофель можно приготовить с сушеными грибами. Для этого грибы предварительно сварить, нарезать и обжарить с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля.

КАРТОФЕЛЬНЫЕ ПИРОЖКИ С ГРИБАМИ

1 кг картофеля, 150 г сухих грибов, 2 луковицы, 2 яйца, 1/2 стакана толченых сухарей, 4 ст. ложки сливочного масла, 1 ст. ложка пшеничной муки, соль, 1 стакан сметанного соуса.

Очищенный картофель сварить, воду слить, а картофель оставить на 7–10 минут. Не давая картофелю остыть, размять его деревянным пестиком. В полученное пюре добавить 1 ст. ложку масла, желтки яиц, тщательно вымешать.

Для фарша сухие грибы промыть, сварить, мелко изрубить и поджарить на масле, затем добавить мелко нарубленный, поджаренный лук, соль, перец и смешать.

Из подготовленной картофельной массы сформовать большие лепешки, на середину каждой положить грибной фарш, соединить края лепешек, придав пирожкам форму полумесяца. Смочить пирожки яйцом, обвалять в сухарях и обжарить на разогретой с маслом сковороде. Отдельно подать сметанный соус.

Такие пирожки можно приготовить и с овощным фаршем.

БАКЛАЖАНЫ, ФАРШИРОВАННЫЕ ГРИБАМИ

1 кг баклажанов, 1 головка репчатого лука, 100 г растительного масла, 200 г свежих грибов, 1 сырое яйцо, 300 г сметаны или сметанного соуса, соль.

Баклажаны разрезать вдоль на две части, выбрать из середины часть мякоти, половинки обжарить во фритюре. Лук мелко нарезать, спассеровать на масле, соединить с мелко нарубленными отваренными грибами, мякотью баклажанов и сырым яйцом, все перемешать, посолить. Фаршем заполнить половинки баклажанов, уложить на противень, смазанный

жиром, и запечь в духовке. К блюду подать сметану или сметанный соус.

КАРТОФЕЛЬ «БОЧОНОК», ФАРШИРОВАННЫЙ ЗЕЛЕНЬЮ И ГРИБАМИ

1 кг картофелин, 60 г сушеных грибов, 2 луковицы, 30 г сыра, 1 ст. ложка сливочного масла, зелень, соль, жир для фритюра, 1/2 стакана сметанного соуса.

Подготовленный картофель обрезать по форме «бочонок», сделать внутри отверстие так, чтобы не повредить дно, и обжарить во фритюре до золотистого цвета. Для приготовления фарша отваренные мелко нарезанные грибы спассеровать с луком, залить сметанным соусом и несколько минут потушить. Картофель заполнить фаршем, посыпать тертым сыром и запечь в духовке. При подаче посыпать мелко нарезанной зеленью.

КАРТОФЕЛЬНОЕ СУФЛЕ С ГРИБАМИ

600 г картофеля, 2 ст. ложки растопленного масла, 25 г сушеных грибов, 3 яйца, 2 стакана молока, 3 чайные ложки муки, 1 ст. ложка тертого сыра; для соуса — $2^1/_2$ стакана грибного бульона, 1/2 стакана сметаны, 1/2 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки.

Белые сушеные грибы сварить, процедить, порубить. Отварить в подсоленном кипятке картофель, очистить, протереть. Влить растопленное масло, размешать. Добавить постепенно, размешивая, 3 желтка, молоко, муку, грибы. Положить 3 взбитых белка, перемешать.

Выложить в глубокое огнеупорное блюдо, смазанное маслом. Посыпать 1 ст. ложкой тертого сыра, сбрызнуть маслом, постепенно подрумянить в духовке.

Подать грибной соус, который приготовить на оставшемся грибном бульоне: 1 ст. ложку муки подрумянить с 1/2 ст. ложки масла, развести грибным бульоном, вскипятить, размешивая; добавить сметану и грибы; посолить и прокипятить.

КАПУСТА КВАШЕНАЯ, ТУШЕННАЯ С ГРИБАМИ

50 г белых сушеных грибов, 800 г квашеной шинкованной капусты, масло, 1/2 стакана сметаны, 1 луковица, 2 чайные ложки муки.

Белые сушеные грибы сварить, процедить, нашинковать. Луковицу нашинковать, обжарить в масле.

Муку подрумянить с маслом, вскипятить со стаканом грибного бульона.

Потушить шинкованную капусту в своем соку с добавлением грибного бульона. В готовую капусту добавить обжаренный лук, грибы, 1/2 стакана сметаны, грибной бульон с подрумяненной мукой. Прокипятить все до готовности.

МУЧНЫЕ ИЗДЕЛИЯ С ГРИБАМИ

ВАРЕНИКИ С КАПУСТОЙ И ГРИБАМИ

1 небольшой кочан капусты, 1 ст. ложка масла, 1 луковица, 2 ст. ложки вареных рубленых белых сушеных грибов; для теста — 2 стакана муки, 2 яйца, 4 ст. ложки подсоленной воды, масло сливочное.

Капусту порубить, обжарить в масле, добавить рубленый подрумяненный в масле лук, рубленые вареные грибы. Посолить и перемешать. Приготовить тесто для вареников, тонко раскатать, вырезать лепешки, на каждую положить начинку, защипать, отварить в подсоленном кипятке, откинуть на дуршлаг. Подать со сметаной.

Вареники можно также приготовить, заменив грибы рублеными яйцами.

ПЕЛЬМЕНИ С ГРИБАМИ

5–6 шт. сушеных грибов, 1/2 стакана риса, 1 луковица, 2 ст. ложки масла сливочного, соль по вкусу.

Сухие грибы прежде замочить, затем сварить, мелко порубить, слегка обжарить, посолить, добавить пассерованный лук и соединить с припущенным рисом. Все перемешать и формовать пельмени.

РАССТЕГАИ С ГРИБАМИ

***Для теста:** 3 стакана пшеничной муки, 1 стакан молока, 2–3 ст. ложки сливочного масла, 1/2 ст. ложки сахара, 2–3 яйца (и 1/2 для смазки изделий), 1/2 ч. ложки соли, 15 г дрожжей.*

***Для начинки:** 50 г сушеных грибов, 3 ст. ложки сливочного или растительного масла, 2 луковицы, 1 ч. ложка муки, перец, соль по вкусу.*

Расстегаи готовят из дрожжевого теста с фаршем из рыбы или вязиги с яйцами, или рыбы с рисом, или с мясом и яйцами, или с грибами.

Дрожжевое тесто разделить на кусочки так же, как для пирожков. Шарики теста раскатать, на середину положить начинку и защипить, придавая расстегаю круглую или овальную форму (лодочкой), оставляя незащипанной середину шва. Сформированные расстегаи уложить на смазанный лист и поставить на 15–20 минут в теплое место для расстойки. После этого смазать расстегаи яйцом и выпекать в духовом шкафу 7–8 минут при температуре 220–230°С. Готовые расстегаи смазать маслом, выложить с листа и накрыть влажной салфеткой.

Для приготовления грибного фарша белые сушеные грибы тщательно промыть, а затем отварить до мягкости. Отваренные грибы снова промыть водой и пропустить через мясорубку или мелко нарубить ножом и поджарить с маслом. Прибавить мелко нарубленный и поджаренный репчатый лук, муку, соль, перец и хорошо перемешать. К расстегаю с грибами подавать грибной бульон, к расстегаю с рыбой — уху, к расстегаю с мясом — мясной бульон.

РАССТЕГАЙ С ГРИБАМИ И РИСОМ

Тесто дрожжевое.

***Для начинки:** 200 г сушеных грибов, 1 головка репчатого лука, 2–3 ст. ложки масла или маргарина, 100 г риса, соль и перец по вкусу.*

***Для смазки:** 25 г сливочного масла или желток яйца.*

Сушеные грибы отварить, откинуть на сито или дуршлаг, тщательно промыть, пропустить через мя-

сорубку или порубить ножом либо сечкой. Мелко нарезанный лук слегка обжарить, добавить к нему отдельно обжаренные грибы, все жарить 3 минуты, после чего охладить, смешать с рассыпчатым рисом и использовать начинку для расстегая.

Тесто раскатать в виде круглой лепешки, аккуратно перенести на противень, смазанный жиром. Положить на середину лепешки грибную начинку, разровнять по всей поверхности, аккуратно загнуть края и выпекать при температуре 200–210°С до готовности. После выпечки бортик расстегая смазать растопленным сливочным маслом. При желании и бортик, и поверхность расстегая можно украсить элементами из теста: листиками, колосьями, цветками или вылепленными из теста грибочками (если расстегай с грибами). В таком случае до выпечки кромку пирога смазывают желтком яйца. Пирог будет иметь красивый янтарный цвет и аппетитный вид.

Расстегай с грибами можно выпекать с начинкой из свежих или соленых грибов с той лишь разницей, что свежие грибы предварительно надо отварить, нарезать, затем обжарить в сливочном масле, а соленые грибы — сначала промыть, откинуть на сито, мелко нарезать, после чего обжарить. Свежих или соленых грибов для расстегая надо взять 500 г, все остальные компоненты — как указано в рецептуре.

Подавать расстегай как закуску.

КУЛЕБЯКА «ЗАКУСОЧНАЯ»

Тесто дрожжевое.

Для грибной начинки: *500 г соленых грибов, 3 головки репчатого лука, соль и перец черный молотый по вкусу.*

Для жаренья грибов и лука: *3 ст. ложки растительного масла.*

Для мясной начинки: *300 г вареного мяса, 3 головки репчатого лука, соль, перец черный молотый, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Для картофельной начинки: *4–5 картофелин, соль по вкусу, 1 яйцо, 1 ст. ложка сливочного масла.*

Для смазки: *1 яйцо.*

Тесто раскатать в виде прямоугольника слоем 1 см, перенести на смазанный маслом противень так, чтобы половина теста лежала на противне, а другая половина — на столе. Поверх теста в виде прямоугольника положить начинку из грибов, обжаренных в растительном масле, смешанных с отдельно обжаренным до золотистого цвета репчатым луком, приправленных солью и черным молотым перцем. Начинка должна иметь пикантный ясно выраженный вкус грибов, лука, перца.

На грибную начинку также прямоугольником положить картофельное пюре, придавая ему форму хлебца-кирпичика. Поверх картофельной начинки положить мясную. Для приготовления мясной начинки мясо отварить, пропустить через мясорубку или порубить сечкой в деревянной миске, соединить с обжаренным репчатым луком, приправить черным молотым перцем, солью, сливочным маслом. Если начинка суховата, можно добавить 1–2 ст. ложки мясного бульона. Аккуратно закрыть полученный «кирпичик» из начинок второй половиной теста, защепить шов, подогнуть его вниз, придав четкую форму, поверхность наколоть вилкой, смазать яйцом, поставить в духовку. Выпекать до готовности. Если поверхность колеруется неравномерно, надо прикрыть пирог смоченным водой листом бумаги. Когда поверхность пирога станет равномерно золотистой — кулебяка готова.

КУЛЕБЯКА СО СВЕЖИМИ ГРИБАМИ

Требуется: $1^1/_2$ *дрожжевого теста.*

Для начинки: *2 кг свежих белых грибов, 100 г сливочного масла, соль, перец черный молотый по вкусу, 2–3 ст. ложки сметаны.*

Тесто для блинчиков для переслаивания начинки: *2 ст. ложки муки, 1 яйцо, 1/2 стакана молока или воды, 1 ст. ложка растительного масла, соль и сахар на кончике ножа.*

Для смазки: *желток 1 яйца.*

Тесто раскатать в виде прямоугольника толщиной примерно 1 см. На середину теста положить слой начинки из грибов, на нее — блинчик, вновь грибную начинку и т. д., верхний слой — грибная начинка. Противоположные концы теста соединить, защепить. Поверхность и бока кулебяки наколоть вилкой, смазать желтком, украсить переплетом из ажурных узких полосок тонко раскатанного теста, нарезанного гофрированным ножом. Переплет также смазать желтком.

Блинчики для переслаивания грибной начинки приготовить так: яйцо взбить в пену, добавить молоко, соль и сахар, всыпать муку, влить растительное масло, замесить жидкое тесто, из которого испечь 3 тонких блинчика.

Для приготовления начинки свежие белые грибы перебрать, промыть, тщательно обжарить на сливочном масле с добавлением сметаны до тех пор, пока соус выпарится, приправить солью и черным молотым перцем. В начинку можно добавить 1–2 столовые ложки мелко нарезанного укропа или петрушки.

Кулебяку со свежими грибами подавать как закуску к водке. К кулебяке подать сметану.

ПИРОГ ИЗ СЛОЕНОГО ТЕСТА С СЫРОМ И ШАМПИНЬОНАМИ

300 г слоеного теста, 2 головки репчатого лука, 1 ст. ложка растительного масла, 375 г свежих шампиньонов, 125 г сыра, соль, перец черный молотый, зелень петрушки.

Тесто раскатать слоем 5–7 мм по размеру противня. Противень смочить холодной водой. Тесто перенести с помощью скалки на противень, расправить. Лук пожарить в масле до золотистого цвета. Шампиньоны очистить, промыть, обсушить, нарезать половинками. Сыр нарезать кусочками и вместе с шампиньонами положить на слой раскатанного теста, посыпать жареным луком, рубленой зеленью петрушки, посолить, поперчить. Пирог выпекать при температуре 225–230 °С. Готовый пирог нарезать на порции, украсить букетиками зелени петрушки и подать в качестве закуски.

БЛИНЧАТЫЕ ПИРОЖКИ

Для теста: *250 г муки, 1 л молока, 2 яйца, 1 ст. ложка масла, соль, сахар.*

Для фарша: *700 г мозгов, 33 г шампиньонов, 150 г растительного масла, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка петрушки, солью перец.*

Для кляра: *200 г муки, 4 белка, 1,5 ст. ложки растительного масла, 1 ч. ложка сливочного масла, 1 стакан воды.* ***Для жарения:*** *200 г масла топленого.*

Просеянную через сито пшеничную муку размешать с молоком комнатной температуры, смешанным с яичными желтками, добавить растопленное сливочное масло, соль, сахар (по одной чайной ложке). Осторожно вмешать взбитые яичные белки.

Испечь блинчики. Класть начинку на каждый блинчик, скатать туго в рулетик. Каждый рулетик

разрезать на куски длиной 5 см; каждый кусочек обмакивать в приготовленное тесто, надевая на вилку, и обжаривать в кипящем растительном масле.

Фарш. Мозги отварить в соленом кипятке с уксусом. Шампиньоны, промытые холодной проточной водой и обсушенные полотенцем, потушить с маслом до мягкости; в конце тушения добавить обжаренный в сливочном масле мелко нарубленный репчатый лук.

Пшеничную муку и сливочное масло растереть на сковороде, постепенно залить горячим молоком, посолить и уварить до консистенции густой сметаны.

Порезанные мелкими кусочками мозги и готовые шампиньоны перемешать с соусом, добавить сырое яйцо, мелко рубленную зелень петрушки или укропа, соль и черный молотый перец, хорошо вымешать.

Кляр. Взбить яичные белки, добавить пшеничную муку, сливочное масло, воду, еще раз все перемешать и взбить миксером.

Подавать с молоком или сливками.

ПИРОГ ГРИБНОЙ БЛИНЧАТЫЙ

300 г грибов, 100 г муки, 6 яиц, $1^1/_5$ л молока, 1 луковица, 3,5 ст. ложек растительного масла, 3–4 ст. ложки жира, соль, питьевая сода, 150 г риса, зелень.

Взбить 3 яйца, влить полтора стакана молока или воды, добавить щепотку соли, питьевой соды и необходимое количество муки, доведя смесь до густоты сметаны. Испечь на сковороде 6–8 блинчиков. Очистить 300 г грибов, промыть, мелко порубить и отварить в подсоленной воде. Откинуть на дуршлаг и дать воде стечь. Обжарить, прибавив лук, нарезанный на мелкие ломтики, и 4–5 ст. ложек растительного масла. Добавить неполный стакан риса и тоже обжарить. Влить полтора стакана воды, посолить и варить на слабом огне до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость. Затем снять с огня и заправить сладким молотым красным перцем. Положить на каждый блинчик грибную начинку и сложить его конвертом. Уложить блинчики на смазанный маслом противень и залить стаканом горячего грибного отвара, смешанного с 3–4 ст. ложками жира. Запечь в духовке до подрумянивания. Полить блинчики заправкой из 2–3 яиц и стакана подсоленного молока и снова запечь.

БЛИНЧИКИ С ГРИБАМИ

Для блинчиков: $1^1/_2$ стакана муки, 2 яйца, 1 чайная ложка сахара, соль на кончике ножа, 1 стакан молока, 1 стакан воды, 2–3 ст. ложки растительного масла.

Для начинки: 100 г сушеных белых или других грибов, 1 ст. ложка зелени укропа или петрушки, соль и перец по вкусу.

Для соуса: 1 ст. ложка сливочного масла, 1 ст. ложка муки, 1 стакан молока, 2 ст. ложки томатного пюре.

Для жаренья: 500 г топленого или оливкового масла.

Испечь блинчики. Отварить грибы, сварить яйца вкрутую. Приготовить соус: муку и сливочное масло растереть на сковороде до однородной массы и при непрерывном помешивании влить стакан горячего молока, посолить, добавить томатное пюре и проварить до загустения, добавить 2 желтка и смешать с сушеными отваренными и нарезанными кубиками грибами и рублеными яйцами. На медленном огне довести начинку до загустения, приправить по вкусу солью, перцем, зеленью укропа и петрушки, охладить.

Завернуть по одной ложке начинки в блинчик конвертом, обжарить в масле, положить на блюдо и горячими подавать к столу как закуску, а также с гриб-

ным супом. Вкусны блинчики и с чашкой сладкого крепкого чая.

ПИЦЦА С ГРИБАМИ

1 кг готового слоеного теста, 400 г шампиньонов, растительное масло, сливочное масло, 1 пучок зелени петрушки, 1 долька чеснока, 100 г мягкого сыра, нарезанного тонкими ломтиками, соль, черный молотый перец, сок лимона.

Грибы очистить, промыть, нарезать кусочками, положить в воду, подкисленную соком лимона, процедить обсушить. Поджарить в сливочном и растительном масле, посолить, поперчить, положить дольку чеснока и зелень петрушки. Когда грибы поджарятся, вынуть чеснок. Слоеное тесто разложить в форме, смазанной сливочным маслом, сверху положить грибы, покрыть их ломтиками сыра. Форму поставить в очень горячую духовку и, когда тесто и сыр приобретут золотистый оттенок, подавать к столу. Пицца великолепна в теплом виде.

ПИЦЦА С БАКЛАЖАНАМИ И ГРИБАМИ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г баклажанов, по 100 г любых грибов и растительного масла, соль, специи, 10 г сливочного масла*

Нарезать грибы, обвалять их в муке, слегка обжарить на сковороде в растительном масле. Баклажаны очистить от кожицы нарезать на тонкие колечки и обжарить на растительном масле. На противне, смазанном маслом, сформировать пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее обжаренные баклажаны и грибы. Посолить, добавить специи. Поднять

края. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С ПОМИДОРАМИ И ГРИБАМИ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: *200 г помидоров, 100 г любых грибов, соль специи, 50 г растительного масла, 10 г сливочного масла.*

Нарезать на мелкие кусочки грибы, обжарить на растительном масле. Нарезать помидоры тонкими колечками. На противне, смазанном маслом, сформировать пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее грибы и колечки помидоров. Посолить, добавить специи. Поднять края. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С БЕЛЫМИ ГРИБАМИ И ЛУКОМ ПОД СМЕТАНОЙ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

Для начинки: *250 г белых грибов, по 100 г репчатого лука, сметаны и сливочного масла, соль, специи, 50 г пшеничной муки.*

Грибы нарезать на тонкие дольки, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. Мелко нашинковать репчатый лук и спассировать на сливочном масле до золотистого цвета. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее грибы и лук. Посолить, добавить специи. Поднять края. Залить сметаной и выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С КАШТАНАМИ И ГРИБАМИ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

***Для начинки:** по 100 г каштанов и любых грибов, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

Очистить каштаны от кожицы и отварить в подсоленной воде, нарезать на тонкие дольки. Грибы нарезать тонкими дольками и отварить со специями. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее готовые продукты. Посолить, добавить специи. Поднять края пиццы. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С ГРИБАМИ И ЯЙЦАМИ ПОД СМЕТАНОЙ

Требуется: 300 г дрожжевого теста

***Для начинки:** 200 г любых грибов, 3 куриных яйца, 70 г сметаны, соль, специи, 10 г сливочного масла.*

Нарезать грибы тонкими дольками и отварить со специями. Сварить яйца вкрутую. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее отваренные грибы и нарезанные на тонкие дольки яйца. Посолить. Поднять края, залить сметаной и выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С ГРИБАМИ В СМЕТАННОМ СОУСЕ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

***Для начинки:** 200 г белых грибов, соль специи, 100 г нежирной сметаны, 10 г сливочного масла.*

Очистить грибы от пленки, разрезать на тонкие дольки, положить в небольшую кастрюлю, залить сметаной и тушить до готовности. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее грибы. Посолить, добавить специи. Поднять края. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С ШАМПИНЬОНАМИ И ВЕТЧИНОЙ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

***Для начинки:** 120 г шампиньонов, 150 г ветчины, луковица, соль, специи, 50 г муки, 100 г сливочного масла.*

Шампиньоны нарезать на мелкие кусочки, слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. Ветчину нарезать на мелкие кусочки. Лук мелко нашинковать и обжарить с ветчиной на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее кусочки шампиньонов, ветчину и лук. Посолить, добавить специи. Поднять края. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С МОРКОВЬЮ, ФАСОЛЬЮ И ШАМПИНЬОНАМИ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

***Для начинки:** 100 г шампиньонов, по 50 г красной консервированной и белой фасоли, моркови, соль специи, 70 г сливочного масла, 30 г пшеничной муки.*

Шампиньоны нарезать на тонкие дольки, слегка обвалять в муке и припустить на сливочном масле. Морковь отварить до полуготовности и нарезать тонкими длинными ломтиками. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее дольки грибов, моркови и фасоли. Посолить, поперчить. Поднять

края пиццы. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

С ГРИБАМИ И МЯСОМ

Требуется: 300 г дрожжевого теста.

***Для начинки:** 200 г говядины, 100 г белых грибов, соль, специи, по 50 г пшеничной муки и сливочного масла.*

Отварить мясо со специями до готовности. Нарезать его на тонкие мелкие кусочки. Грибы слегка обсыпать мукой и припустить на сливочном масле. На противне, смазанном маслом, сформировать из теста пиццу, смазать сливочным маслом и выложить на нее кусочки мяса и грибов. Посолить. Поднять края. Выпекать до готовности в духовке или печи СВЧ при средней температуре.

СОДЕРЖАНИЕ

САМЫЕ ВКУСНЫЕ БЛЮДА ИЗ ГРИБОВ

Составитель: *Л. Бушуева*
Редактор: *С. Рублев*
Корректор: *В. Барыбина*
Обложка: *Дизайн-группа «Форпост»*
Компьютерная верстка: *А. Ильинов*

Подписано в печать с оригинал-макета 13.10.2006 г.
Формат 84x108 1/32. Бумага газетная
Гарнитура SchoolBookC. Усл. печ. л. 3,36
Доп. тираж 20 000 экз. Заказ № 5717

Отпечатано с готовых диапозитивов
в ОАО «ИПК «Ульяновский Дом печати»
432980, г. Ульяновск, ул. Гончарова, 14

Блюда из грибов необычайно вкусны,
питательны и просты в приготовлении.
Пользуясь нашими рецептами,
Вы всегда сможете приготовить блюда с
грибами на любой вкус.
Приятного аппетита!

